

ようこそ畑へ

2012年6月25日(月)28日(木)

【寛記】

2012年の「ファーム伊達家・旬の野菜セット」、いよいよお届け開始です。

6月に入って、雨が少なかったのですが、17日(日)に雨が降り、畑もしっかり潤い、葉物野菜が元気に育っています。

それまでは、畑にしみ込むような雨がなかなか降らず、畑が湯き気味で、水やりにも結構な時間と労力を割いていました。16日の朝、僕が「今日も野菜に水やりをしなきゃ。」と言うと、次男と長女が「手伝うよ。」と言ってくれました(長男はテスト勉強です。)

畑では、二人ともジョウロを持って、畑に植えた苗や、種をまいたばかりの畑に水やりをしてくれました。特に、次男はあっちこちの畑に行って、根気強く、よく働いてくれました。

翌日には雨が降って、次男は「俺が昨日水やりしたのは、意味なかった？」と言うので、「そんなことはないよ。」と答えました。確かに予報によると、雨が降りそうだったのですが、畑の湯き具合や作物の状態からみて、水やりをしたほうが良いと考えたわけで、次男の水やりは無意味ではなく、野菜たちは喜んでいただろうと思います。

家と畑が1キロほど離れているので、子どもたちは、毎日畑には来れないのですが、子どもたちの力も借りながら、家族で力をあわせて野菜を育て、その野菜を会員の皆さんに御家族で楽しんでいただくのが、伊達家の農業です。

そんな伊達家の農業の8度目のシーズン、皆さんと一緒に、無肥料無農薬の自然栽培の野菜を楽しんでいきたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願いします。

その季節にとれる野菜を伊達家ではどうやって食べているか、紹介する

コーナーです。レシピ、というより、食べ方のヒントとして、皆さんの参考になればいいなと思っています。多くは、これまでの7シーズンに、会員の皆さんに教えていただいたものです。他にも美味しい食べ方がまだまだあると思いますので、皆さんからも教えてください。よろしくお願いします。

【ルッコラ】

ゴマの風味で、ピリっと辛く、少し苦みもある野菜です。生でサラダで食べたり、パンにチーズとあわせてはさんでも美味しいです。

【チンゲンサイ】

和洋中なんでも合うお野菜です。シンプルに茹でて、おひたしで食べてみてください。豆腐や卵と一緒に炒めて、食べてもおいしいです。

【タアサイ】

濃い緑色の中華野菜です。一枚一枚葉っぱを外し、洗って鍋に入れて、少しの水と塩とゴマ油をまわしかけて2、3分熱してください。

【水菜】

生でサラダで食べてみてください。ジワーッと出てくる水菜の味を楽しんでください。

【あさつきの花】

ちょっと辛味があります。ほぐして、サラダに入れたり、そうめんなどの薬味としてお使いください。納豆にいれてもおいしいです。

皆さんこんにちは。僕は伊達家の長男です。今年から僕が考案した「ファーム伊達家・写真コレクション」というコーナーを始めます。畑に来た事がない方も、畑に来た事がある方も畑の様子を写真で見ただけだと嬉しいです。

ルッコラの畑です。キレイに2列に並んでいます。ピリ辛でとても美味しいですよ。





上の写真はサレシタです。僕の好きな葉物野菜の一つです。

下の写真は配達用のコンテナで休んでいたトンボです。もっと時期が進むともっとトンボが飛びまわります。



サレシタ 佐田のコーナーでサレシタ